



News Release
報道関係各位

令和8年10月15日

「出汁が引き出す、キャベツの甘み。」 キャベツを巻いて食べるとんかつ屋の出汁しゃぶ

ディナータイム限定 2026年10月28日(水)「おだしの日」全店導入

コロナドグループの株式会社アトム(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:植田剛史)が展開するとんかつ専門店「かつ時」は、**2026年10月28日(水)より、ディナータイム限定メニューとして「とんかつ屋の出汁しゃぶ」を全店で販売を開始いたします。**

販売開始日の10月28日は、日本の食文化を支える"だし"の魅力を広く伝えるために制定された「おだしの日」です。かつ時では、日本人に古くから親しまれてきた「だし文化」の魅力を改めて感じていただくとともに、とんかつ専門店ならではの豚肉へのこだわりと和食の魅力を融合した新たな提案として、福井県の鯖江店、長野県の豊科店で先行販売を実施し、お客様からご好評をいただいたことを受け、このたび全店導入を決定いたしました。



キャベツを巻いて食べる
とんかつ屋の**出汁しゃぶ**

店舗で
毎日
手仕込み
**キャベツ
お替り自由**

出汁しゃぶ基本セット

- ・出汁(日高昆布、干し椎茸)
- ・本日の銘柄豚(バラ・ロース)
- ・キャベツ・車麩・もずく
- ・ミニトマト・木綿豆腐・長ネギ
- ・ぶなしめじ・薬味(柚子胡椒、葱)

雑炊セット **※は雑炊で**

基本セット **プラス**・ご飯
・黒ばら海苔・卵

ご飯お替り自由 2,140円
(税込 2,354円)

うどんセット **※はうどんで**

基本セット **プラス**・うどん
・黒ばら海苔・卵

2,140円
(税込 2,354円)

追加 本日の銘柄豚バラとロース

 **1皿 500円**
(税込 550円)

ご飯セット 基本セット **プラス** ご飯 **ご飯お替り自由 1,940円** (税込 2,134円)

おすすめの食べ方

- 

車麩を鍋に入れて火にかけます。
- 

出汁が沸きましたら、千切りキャベツとミニトマトを入れます。
煮込んだら、煮込んだキャベツは、主役の美味しさです。
- 

お肉をしゃぶしゃぶし、色が変わったらかキャベツやもずくを巻いてお召し上がりください。
柚子胡椒はお好みでどうぞ。
- 

柔らかくなった車麩は、お肉と野菜の旨みを吸い込み、格別のおいしさです。

※器・盛り付け・仕入れなどにより予告なく内容が変更となる場合がございます。※画像はイメージです。

■ 開発背景

とんかつ専門店から、豚肉をもっと楽しめる専門店へ

かつ時は長年、とんかつ専門店として多くのお客様にご支持いただけてまいりました。近年は「少し贅沢な食事を楽しみたい」「野菜をしっかり食べたい」「和食らしい温かい食事を味わいたい」といったニーズも高まっています。そこで、とんかつという核を大切にしながら、豚肉の新たな魅力を提案する商品として『出汁しゃぶ』を開発しました。

お肉の専門店スギモト厳選の国産銘柄豚と手切りキャベツを特製和風だしで味わう、かつ時ならではの提案です。

■ 出汁が引き出す、キャベツの甘み。

とんかつ専門店だからこそ辿り着いた、キャベツの新しいおいしさ

かつ時にとってキャベツは、単なる付け合わせではありません。創業以来、とんかつを支える名脇役として向き合い続けてきました。各店舗で丁寧に手切りしたキャベツを使用。みずみずしさとシャキシャキとした食感を残したキャベツは、特製和風だしにくぐらせることで甘みが一層引き立ちます。肉を楽しむだけでなく、キャベツそのもののおいしさを味わっていただきたい。そんな思いから、キャベツはお替り自由でご提供いたします。

長年、とんかつ専門店としてキャベツと向き合い続けてきたかつ時だからこそ提案できる、新しい楽しみ方。「**出汁が引き出す、キャベツの甘み。**」それが、かつ時の『出汁しゃぶ』です。

■ 素材が育てる、特製出汁の旨み

食べ進めるほどに深まる味わい

昆布と干し椎茸の旨みをベースにした特製和風だしを使用。車麩やキャベツ、もずく、国産銘柄豚を加えることで、食べ進めるほどに旨みが重なり、味わいが深まっていきます。最後は雑炊やうどん、素材の旨みが溶け込んだ出汁を最後の一滴までお楽しみいただけます。

【概要】

販売開始日：2026年10月28日（水）

価格：出汁しゃぶ ご飯セット1,940円（税込2,134円）※キャベツ、ご飯のお替り自由
雑炊セット2,140円（税込2,354円）※キャベツ、ご飯のお替り自由
うどんセット2,140円（税込2,354円）※キャベツのお替り自由

販売時間：ディナータイム限定 17時～

※店舗によりディナー営業開始時間が異なります。

実施店舗：かつ時8店舗

石川県：松任店

福井県：鯖江店、春江店、敦賀店

愛知県：稲沢店

岐阜県：大垣西IC店

長野県：伊那店、豊科店



※販売内容や店舗は予告なく変更になる場合がございます。

【10月28日は「おだしの日」】

和食の要である「だし」の魅力を広く伝えることを目的に制定された記念日。日付は、かつお節製法の発展に貢献した江戸時代の漁民・角屋甚太郎氏の命日である1707年10月28日に由来します。昆布やかつお節、干し椎茸から取られるだしは和食の土台であり、日本の食文化を支える存在です。
出典：日本記念日協会

【お肉の専門店スギモト（スギモト食肉産業株式会社）について】

1900年（明治33年）に愛知県名古屋市で創業した総合食肉企業。「肉のスギモト」ブランドとして120年以上にわたり食肉の仕入れ・加工・販売を手掛け、品質へのこだわりと確かな目利きで高い評価を得ています。

【かつ時とは】



勝つ時に、かつ時。

負けられないあなたに、かつ時。

いつも戦っているすべての人に、かつ時。

家事を頑張るお母さんやお父さん、

子育て真っ最中のパパ、ママ。

営業周りのビジネスマン、部活を頑張る高校生。

明日の試合、明日のプレゼン、発表会

日々それぞれのフィールドで頑張る`あなたに、

かつ時が「勝ち」を応援します！

【かつ時のこだわり】

1. とうもろこし豚

徹底した衛生管理と品質管理。

最高水準の鮮度にこだわった、「かつ時」厳選のジューシーで柔らかなとうもろこし豚。

2. かつ時ソース

とんかつの旨みを引き立たせるために厳選したソースを2種類ご用意。

お好みブレンドであなただけのソースに。

3. 生パン粉

じっくりと時間をかけて焙焼したパンから作られた生パン粉を使用。

風味、香ばしさが格段に良く、サクサクの優しい食感を生み出します。

4. 米

日本人には日本のお米。

とんかつに合うお米を産地、銘柄を食べ比べ厳選しました。

ご飯のお替りが無料なのでお腹いっぱい食べられます

5. キャベツ

シャキシャキの食感を残しつつ、キャベツ本来の美味しさをより感じていただくために千切りキャベツの細さにもミリ単位でこだわっています。



【会社概要】

社名：株式会社アトム

本社所在地：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

事業内容：東北・北関東・東海・北陸地区における直営・FC 飲食チェーンの経営

設立：1972 年 1 月（2009 年 3 月 26 日 株式会社ジクト吸収合併）

資本金：100 百万円

ホームページ：<https://www.atom-corp.co.jp/>

社名：株式会社コロワイド（英文名称：COLOWIDE CO., LTD.）

本社所在地：〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

事業内容：1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売

設立：1963 年 4 月

資本金：438 億 14 百万円

店舗数：3,198 店舗（2026 年 3 月末時点）※C-United を含む

ホームページ：<https://www.colowide.co.jp/>

コロワイドグループは、「すべては、お客様と社員のために」を企業理念に、全国で多様な外食ブランドを展開する“食”の総合プロデュース企業です。居酒屋をはじめ、レストランやデザート、給食事業、食品製造・流通まで幅広く手がけ、グループ一体となっておいしさと安心を お届けしています。

これからも「食への情熱」を原動力に、一人でも多くのお客様に「楽しかった、美味しかった」と感じていただける体験価値の創出に努めてまいります。



【本件に関する取材のお問い合わせ】
株式会社アトム ブランド PR 室 成川
MAIL：pr@atom-boy.com